12/2006

Mod:PIZZAROTO

Production code:ROTOTERM

Índice

1. Servicio técnico

2. Advertencias generales

3. Características técnicas

4. Instrucciones para el instalador

5. Instrucciones para el uso (para el usuarioa)

6. Riesgos residuales (para el usuario)

7. Uso del panel de mando

8. Limpieza y mantenimiento ordinario

9. Informaciones a los consumidores

10. Esquema eléctrico

1. Servicio técnico

El control técnico del aparato una o dos veces al año contribuye a alargar la vida del mismo y a garantizar su mejor funcionamiento. Asegúrese de que la asistencia sea realizada sólo y exclusivamente por parte de personal calificado. Para el pedido de piezas de repuesto o la solicitud de cualquier tipo de información relacionada con el aparato se debe citar el número de matrícula y el modelo (estos datos están indicados en la placa "datos técnicos" situada en la parte trasera).

2. Advertencias generales

Es muy importante que este manual de instrucciones sea conservado junto al aparato para futuras consultas.

Estas advertencias han sido redactadas para su seguridad y para la de los demás; por tanto, le rogamos que las lea cuidadosamente antes de instalar y utilizar el aparato:

- Si al recibir la mercancía el **embalaje** no estuviera íntegro o estuviera averiado, escriba la siguiente frase: "**RESERVA DE CONTROL MERCANCÍAS**", especificando el daño y con la firma del transportista; antes de 4 días hábiles a partir de la fecha de entrega efectúe una reclamación al vendedor; transcurrido dicho plazo, no se aceptarán reclamaciones.
- El aparato está destinado para el uso profesional y debe ser utilizado por personal calificado y preparado para su uso.
- Cualquier modificación necesaria en la instalación eléctrica, para poder instalar el aparato, deberá ser efectuada solamente por personal experto.
- Es peligroso modificar o tratar de modificar las características de este equipo.
- El equipo no debe limpiarse nunca con chorros de agua directos, porque si entrara agua podría limitar su seguridad.
- Antes del mantenimiento o de la limpieza desconecte el aparato de la red eléctrica de alimentación y déjelo enfriar.
- No intente realizar los eventuales controles periódicos o reparaciones sin ponerse en contacto con la asistencia técnica. Contactar al Centro de Asistencia más cercano y sólo emplear repuestos originales.

3. Características técnicas

Modelo aparato	**PIZZAROTO**
Dimensiones aparato (mm) LxPxH	**450x450x610**
Peso aparato (Kg)	**24**
Potencia calentamiento (kW)	**0.40 / 0.45**
Tensión de alimentación (V~)	**(50 Hz)** **220/230**
Clase	**I (contra sacudidas eléctricas)**
Grado de protección contra la humedad	**IPX0**
Sección cable de alimentación	**3x1,5 mm²**
Tipo de cable	**H07RN-F**
Capacidad máxima del alimento (kg)	**1.5** (para el estante)

La placa de "datos técnicos" está colocada en el panel trasero del aparato.

4. Instrucciones para el instalador

Las instrucciones que siguen están dirigidas al instalador calificado para que realice la instalación, regulación y manutención en el modo más correcto y según las normas en vigor. Las intervenciones se deben hacer con el aparato desconectado de la alimentación.

Antes de usar el aparato, quite delicadamente la película especial que protege las partes de acero inoxidable, sin dejar residuos de cola sobre las superficies; si existen se deben quitar con un disolvente adecuado.

Posicionamiento - La aplicación tiene que ser colocada en una tabla o una ayuda similar (la tabla y la ayuda deben tener una forma de la altura el redondo ningún menos de 85 centímetros) a una distancia no inferior a 10 cm de las paredes laterales y posterior, de manera que alrededor del mismo pueda circular libremente el aire necesario para su ventilación natural. El aparato no es adecuado para ser empotrado.

Conexión eléctrica - La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normas vigentes. Antes de realizar la conexión eléctrica, asegúrese de que:

- La tensión y la frecuencia de la línea alimentación correspondan a lo indicado en la placa "datos técnicos" situada en el aparato;
- La llave de paso y la instalación puedan soportar la carga del aparato (ver placa "datos técnicos");
- La instalación de alimentación esté equipada con una conexión de tierra según las normas en vigor;
- En la conexión directa a la red, es necesario instalar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, que soporte la carga y cumpla con las normas vigentes;
- El interruptor omnipolar usado para la conexión sea fácilmente accesible con el aparato instalado;
- El cable de tierra amarillo/verde no debe ser desconectado por el interruptor;
- Cuando el aparato está en funcionamiento, la tolerancia entre la tensión de alimentación y el valor de la tensión nominal debe ser del ±10%;
- asegurarse que después de haber insertado el cable de alimentación en el panel de bornes, el cable no entre en contacto con las partes calientes del equipo.

5. Instrucciones de uso (para el usuario)

Cuando se utilice por primera vez el aparato, se aconseja hacerlo funcionar en vacío durante unos 15-20 minutos. De esa manera se eliminaránn los olores desagradables debidos a los restos de grasas de cocción.

Este aparato deberá destinarse sólo para el uso expresamente previsto, es decir para el calentamiento y la fermentación de las comidas congeladas. Cualquier otro empleo debe considerarse inadecuado.

Evitar la sequedad adicional del producto exhibido, en el fondo de la aplicación está disponible una caja extractable donde puedes agregar un poco de agua. Es útil verificar sobre una base diaria la presencia de una cantidad mínima de agua dentro de la caja.

Se recomienda para evitar la exhibición o la calefacción de los productos líquidos sujetados al desbordamiento.

6. Riesgos residuales (para el usuario)

El personal no preparado para la utilización de la máquina debe mantenerse alejado cuando la máquina esté funcionando.

El aparato está dotado de componentes eléctricos y nunca debe lavárselo con chorros de agua o de vapor.

El aparato está conectado eléctricamente: antes de efectuar cualquier tipo de limpieza, corte la alimentación eléctrica.

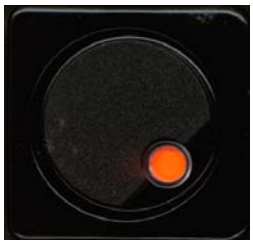
Cargar y extraer solamente el alimento después para tener posizionato la llave de interrupción en la posición de "OFF".

7. Uso del cuadro de mandos

Leyenda símbolos cuadro de mandos:

Tecla interruptor "ON/OFF"

Permite alimentar eléctricamente el aparato (0=OFF / I=ON).



Mando temperatura

Permite regular la temperatura de calentamiento para valores comprendidos entre 30°C y 50°C.

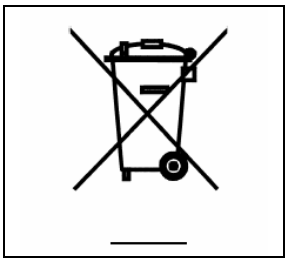
Indicador luminoso termostato de regulación - El indicador luminoso del termostato de regulación se apaga cada vez que en la cámara de fermentación se alcanza la temperatura seleccionada. Se vuelve a encender cuando el termostato se activa para restablecer dicha temperatura.

Puerta del interruptor - el modelo PIZZAROTO se equipa de una puerta de la microconmutador que permita la operación del solo equipo si la puerta en cristal es mismo esclusa.

8. Limpieza y mantenimiento ordinario (ADVERTENCIA: antes de cada operación desconecte la alimentación eléctrica del aparato)

Limpieza general - la limpieza se efectúa con el aparato frío. Para limpiar el acero no utilice productos que contengan cloro (hipoclorito sódico, ácido clorhídrico, etc.) incluso diluidos. Utilice los productos específicos que se encuentran en comercio o un poco de vinagre caliente. Enjuague bien con agua y seque con un paño suave. No lave el aparato con chorros de agua directos, porque la entrada de agua podría limitar su seguridad. No utilice substancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar el piso cerca del aparato: los vapores del ácido podrían agredir y arruinar el cuerpo exterior de acero.

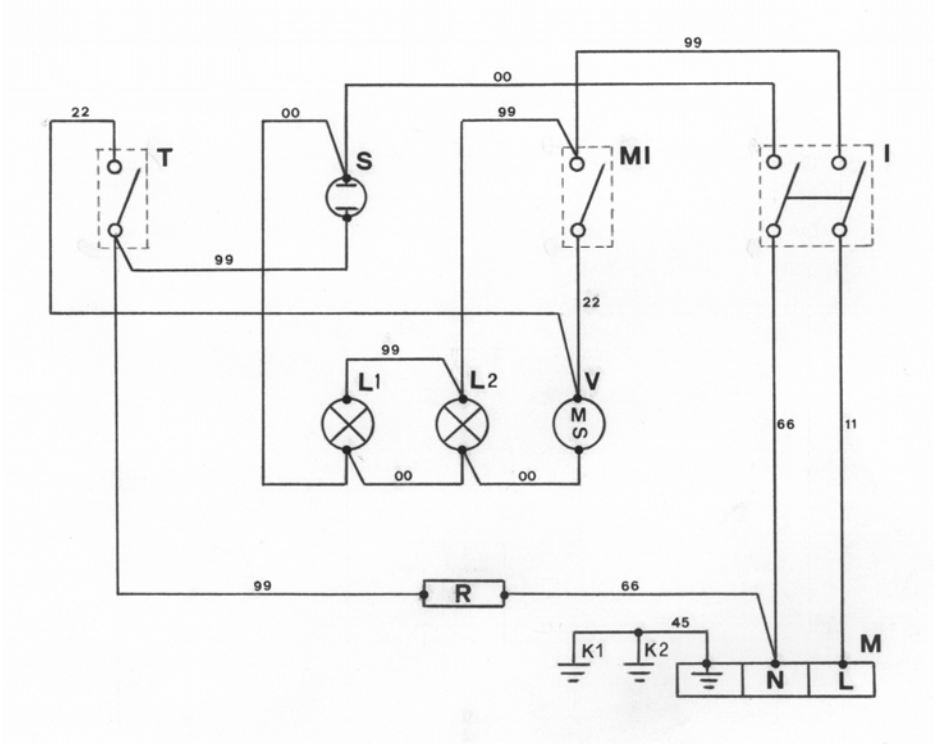
9. Informaciones a los consumidores



Según la Directiva 2002/96/CE el símbolo del contenedor de basura tachado aplicado en el aparato indica que hay que efectuar la recogida selectiva del producto al final de su vida útil. El usuario deberá entregar el aparato, al cumplir su ciclo de vida útil, a los centros de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos.
La recogida selectiva del residuo y el siguiente tratamiento, recuperación y eliminación favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud de las personas provocados por una gestión inadecuada del residuo.
La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de sanciones administrativas.

10. Esquema eléctrico

ESQUEMA ELÉCTRICO MOD. PIZZAROTO



Legenda

M	Tablero terminal de la energía	K1	Tierra del termóstato
I	Línea de energía interruptor	K2	Tierra del elemento de calefacción
MI	Microconmutador	00	Alambre negro
S	Luz de indicador	11	Alambre marrón
V	Reductor de Moto	22	Alambre rojo
R	Elemento de calefacción	66	Alambre azul
L1-L2	Lámparas de la iluminación	99	Alambre blanco
T	Controlar el termóstato	45	Yellow/green wire